Пирог на стол - праздник в дом

З Плотникова

SHOUT
SHARE
IT

- Плотникова 3

Плотникова 3
Пирог на стол - праздник в дом

3.Плотникова
Пирог на стол - праздник в дом
ВВЕДЕНИЕ

* Пироги - праздничное русское блюдо, на что указывает само слово "пирог", которое произошло от древнерусского слова "пир". * Пироги - это истинно русское, не имеющее себе подобных ни в одной из кухонь мира, кушанье. * На Руси пироги приготовлялись исключительно по праздникам, занимая на столе видное и почетное место. * Вкусные, румяные пироги всегда были украшением стола и предметом гордости хозяев дома. * Домашние пироги - это уют и тепло в доме. Пирог может удасться или не удасться, важно чувствовать запах пирогов в доме. * Пироги вкусны и аппетитны. Любят их взрослые и дети. * В русском национальном обеде пироги идут всегда после рыбы или после супа. * Начинку для пирогов готовят чаще всего из какого-либо одного продукта. Пироги удлиненной формы называются кулебяками. * Пироги пекут закрытыми (тесто окружает начинку со всех сторон), полузакрытыми (верхняя часть пирога делается в виде решеток из полосок теста) и открытыми (тесто окружает начинку лишь снизу и с боков - в виде большой ватрушки). * Если пирог наполняется начинкой и оформляется непосредственно на противне, то его выдерживают на последнем 15...20 мин, чтобы пирог поднялся. Затем его смазывают яйцом или маслом. * Пироги выпекают в основном из дрожжевого теста, реже из песочного, слоеного, полусладкого, сдобного. * А в заключение приведем пословицы, дающие представление об отношении к пирогам наших предков.

Не красна изба углами, а красна пирогами. Без блина не маслена - без пирога не именинник. Улица красна домами, а стол пирогами. Где кисель, там и сел, где пирог, тут и лег. Пироги ешь - хозяйку тешь. В пирог все завернешь. Невелик кусок пирога, а стоит много труда.

ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО

Дрожжевое (кислое) тесто, как известно, приготовляется с добавлением в него дрожжей для брожения. Необходимое количество дрожжей определяется "сдобностью" теста, то есть количеством положенных в тесто масла, яиц, сахара. На 1 кг муки обычно идет от 30 до 60 г дрожжей. Дрожжевое тесто готовят 2 способами: опарным и безопарным. Первым способом обычно

замешивают сдобное тесто, вторым - тесто, предназначенное для жарки во фритюре.

Опарный способ. В этом случае сначала готовится опара - жидкое тесто, для которого берут полные нормы дрожжей, сахара и жидкости (молока, воды), но половинную норму муки. Посуду с опарой завязывают салфеткой и ставят в теплое место на 40..,50 мин, чтобы она подошла. При брожении опара постепенно увеличивается в объеме, поверхность ее покрывается пузырьками. Объем готовой опары должен превышать первоначальный в 2 раза. Затем в опару добавляют остальные компоненты, тесто тщательно перемешивают в посуде, после чего выкладывают на доску, густо посыпанную мукой, и выбивают руками до состояния эластичности, то есть до тех пор, пока оно не начнет легко отставать от рук. Выбитое таким образом тесто кладут обратно в посуду, обвязывают салфеткой и ставят в теплое место на 1,5...2 чдля брожения. В течение этого времени тесто обминают 2 раза на доске или на столе, как при замесе. Готовность теста определяется не только по времени, затраченному на его приготовление, но главным образом по признакам, характеризующим его "зрелость": тесто увеличивается в объеме в 1,5...2 раза, делается пышным, гладким, эластичным.

Безопарный способ. Здесь все предусмотренные рецептом продукты замешивают в тесто сразу и в полной норме. При таком способе замеса количество добавляемых дрожжей несколько увеличивается по сравнению с опарным способом. Так как брожение в густом тесте идет медленнее, время для первого подъема увеличивают; дальнейшее приготовление теста протекает так же, как и при опарном способе.

Разделка теста

От качества разделки теста в значительной степени зависит качество изделий. Готовое тесто выкладывают на стол или доску, подпыленную мукой, и скатывают в длинный жгут, от которого затем отрезают отдельные куски, желательно одинакового размера, иначе при выпечке изделий мелкие будут перепекаться, а крупные - недопекаться. При разделке теста и формовке изделий необходимо учитывать, что объем готовых изделий обычно увеличивается. Сформированные пироги, булочки и т. д. укладывают на смазанный жиром металлический лист ровными рядами (с учетом увеличения объема изделий). Лист ставят в теплое место, чтобы они подошли, то есть на расстойку (продолжающееся брожение в тесте с выделением углекислого газа вызывает увеличение объема изделий). Чем быстрее расстаивается тесто, тем лучше получается выпечка. Наиболее благоприятная для расстойки теста температура 30...35°С.

Приблизительное время расстойки 30...60 мин, причем оно зависит от размера изделий (чем мельче изделия, тем меньше расстойка). При недостаточной расстойке на изделиях при выпечке образуются трещинки, сами изделия получаются тяжелыми, плохо пропеченными. В результате излишней расстойки изделие деформируется, образуется мякиш с крупными порами. Готовность теста при расстойке определяется следующим способом: если при легком надавливании пальцем углубление на поверхности теста быстро исчезает, то расстойка еще недостаточная; при нормальной расстойке вмятина на тесте исчезает медленно. Не забудьте, конечно, поставив пироги, ватрушки, кулебяки на расстойку, покрыть их марлей или легкой салфеткой, чтобы они не обветрились.

Выпечка

Выпекая изделия, следует иметь в виду, что при высокой температуре на изделиях быстро образуются корочки и брожение в тесте прекращается. Поэтому при низкой температуре следует выпекать изделия с недостаточной расстойкой, и наоборот. Для улучшения внешнего вида печеных изделий их смазывают яйцом или маслом. Яйца предварительно хорошо взбивают в однородную массу из белков и желтков. Смазывают изделия за 5...10 мин до посадки в печь. Посыпая изделия сахаром, миндалем, мукой, изделиям придают красивый и аппетитный вид. При этом миндалем, орешками, крошкой посыпают изделия сразу же после смазки, а сахаром - спустя 5...6 мин, иначе он растворится. Небольшие изделия выпекают при температуре 220...240°С, крупные и сдобные - при 210...220°С. Готовность выпечки определяется по цвету корочки (она должна быть золотистой). Большие пироги считаются готовыми, если их нижняя корочка слегка подрумянена и легко отделяется от противня. Чтобы сделать мягкой и верхнюю, и нижнюю корочки испеченного пирога, его следует положить на мягкую салфетку и покрыть кухонным полотенцем. Если же пирог продолжительное время находился в печи и корочка его сильно засохла, рекомендуется покрыть пирог сначала влажной салфеткой, а сверху еще и сухим полотенцем. Пирожки и пончики часто жарят во фритюре, то есть погружают в кипящий жир. Причем жира на сковороду наливают столько, чтобы изделия покрывались им до половины (для прожаривания боков).

КАКОЕ БЫВАЕТ ТЕСТО

(основные рецепты)

Дрожжевое тесто

1 кг муки, 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки жира, 2 сырых яйца, 2 стакана воды (молока), 1 чайная ложка соли, 30 г

дрожжей (способ приготовления дрожжевого теста уже описан выше).

Слоеное тесто

Процесс приготовления слоеного теста включает: замес теста, подготовку масла и обработку теста с маслом. Из муки, яйца, кефира и соли замешивают однородное упругое тесто и охлаждают его. К маслу добавляют небольшое количество муки и слегка его разминают, но не растирают, чтобы оно было пластичным и податливым. Тесто раскатывают в виде квадрата, в центр кладут слоем масло, складывают тесто конвертом, аккуратно защипляя края (в шов не должна попасть мука), затем раскатывают в виде прямоугольника, в середине соединяют его противоположные концы, защипляют их, тесто складывают вдвое и выносят на холод на 30 мин. После этого тесто вновь раскатывают в виде прямоугольника, но в противоположном направлении, на середине соединяют концы, аккуратно защипляют шов, тесто еще раз складывают (так, чтобы шов оказался на изгибе) и выносят на холод. Через 30 мин его опять раскатывают, складывают вчетверо, выносят на 20.. .30 мин на холод, а затем формуют. Таким образом, тесто будет иметь 256 слоев. Необходимо помнить, что всякий раз перед тем, как раскатать тесто после охлаждения, его следует развернуть на 90°, чтобы тесто было обработано равномерно по всем направлениям. Приготовление слоеного теста - процесс очень трудоемкий и длительный, но выпекаемые из такого теста изделия отличаются высоким качеством и приятным вкусом.

500 г муки высшего сорта, 360 г сливочного масла, 1 сырое яйцо, 1 стакан кефира, 1/3 чайной ложки соли.

Бисквитное тесто

Особенность приготовления бисквитного теста - свежие яйца и максимальное взбивание сахаро-яичной массы, быстрое замешивание теста, формование изделий в течение 15 с. При интенсивном взбивании яиц с сахаром происходит насыщение взбиваемой массы воздухом, что способствует образованию пористой структуры бисквита. Посуда и венчики, используемые для взбивания яиц с сахаром, должны быть безупречно чистыми, без следов жира. Яйца взбивают с сахаром до увеличения объема массы в 2,5...3 раза. Во взбитую массу всыпают муку, смешанную с крахмалом, замешивают тесто. Готовое тесто разливают в формы, заполняя их только на 3/4 объема (при выпечке в результате расширения пузырьков воздуха тесто значительно увеличивается в объеме). Заполненные формы сразу же ставят в духовку. Бисквит выпекают при умеренной температуре (180...200°С). При более высокой температуре на его поверхности

образуется корочка, препятствующая удалению влаги, в результате чего бисквит или не пропекается, или подгорает (после охлаждения такой бисквит оседает и уплотняется). При выпечке форму с бисквитом нельзя встряхивать, в течение первых 10...15 мин выпечки даже не стоит передвигать формы в духовке. Готовность изделия определяют прокалыванием его деревянной иглой. Если игла сухая бисквит готов. Для того чтобы выпеченный бисквит легко извлекался из формы, дно и края формы тщательно смазывают размягченным маслом и выстилают бумагой, которая также предохранит бисквит от излома. Чтобы бумагу легко отделить от выпеченного бисквита, на нее на несколько минут кладут влажную салфетку. После охлаждения бисквит пропитывается сиропом, прослаивается кремом или другими начинками.

3/4 стакана муки высшего сорта, 1 стакан сахара, 6 сырых яиц, 1 столовая ложка крахмала.

Песочное тесто

Маргарин тщательно растирают с сахарной пудрой до получения однородной массы, добавляют яйцо и продолжают перемешивать до полного растворения сахара. После этого в массу вводят питьевую соду, нейтрализуя ее несколькими каплями сока лимона или уксуса, для ароматизации добавляют ванилин, корочки лимона, настоянные на спирте или водке, корицу. В подготовленную массу засыпают муку и быстро замешивают тесто. В результате получается нежная, легкая, пластичная масса, которая хорошо принимает и сохраняет любую форму (из такого теста можно лепить различные фигурки). Песочное тесто в отличие от дрожжевого нельзя мять, иначе оно потеряет пластичность, станет упругим (резиноподобным), плотным, а изделия из него будут твердыми. Слегка подпылив стол мукой, выкладывают на него тесто, придав ему форму прямоугольника, затем раскатывают тесто от середины к краям равномерно по всем направлениям. Толщина слоя зависит от того, какие изделия из него будут выпекать. Так, для пирогов, тортов, пирожных обычная толщина слоя 8...10 мм, для печенья - 4...6 мм. Песочные изделия выпекают на противне или в форме. Выпекают изделия в духовке при температуре 180...220°С.

8 столовых ложек муки высшего или первого сорта, 250 г маргарина, 1 стакан сахарной пудры или сахара, 1 сырое яйцо, соль, сода (на кончике ножа).

Жидкое тесто

Взбить до образования устойчивой пены маргарин, сахарный песок и ванильный сахар, постепенно добавляя яйца. Когда масса станет однородной, добавить муку и пищевую соду и, продолжая

взбивать, подлить молоко. Обрабатывать тесто по основному рецепту. Если для выпечки уменьшается количество маргарина или яиц, следует увеличить количество молока. Тесто должно с трудом падать с ложки. При применении кухонного комбайна вначале взбивают яйца и сахар до образования устойчивой пены и лишь затем добавляют к ним остальные продукты.

400 г пшеничной муки, 250...300 г маргарина, 200 г сахарного песку, соль, натертая на терке лимонная цедра или ванильный сахар, 3...4 сырых яйца.

Густое тесто

В просеянные муку и пищевую соду постепенно добавляют остальные продукты. 500 г муки, 1/2 чайной ложки пищевой соды, 175г маргарина, 125г сахара, соль, натертая на терке лимонная цедра или ванильный сахар, 2 сырых яйца, 2...3 столовые ложки молока.

Масляное тесто

Замесив тесто, разделить его пополам и раскатать в круглые лепешки и квадраты. Так как приготовленное таким образом тесто не прилипает к посуде, нет надобности перед выпечкой смазывать ее жиром. Как тесто, так и выпечку можно использовать на следующий день. Сырое тесто заворачивают сначала в пергаментную бумагу, а затем в салфетку и держат в холодильнике. 250 г муки, 100 гжира, 100 "-кислого молока или сметаны, чайная ложка питьевой соды, щепотка соли.

"ПРЕДМЕТ, ЧЕМ ПУСТОТА НАЧИНЕНА"

Начинки

...из квашеной капусты

1 кг квашеной капусты, 3 сваренных вкрутую яйца, 5 столовых ложек растительного масла, 1 головка репчатого лука, соль, перец черный молотый. Капусту промыть, обдать кипятком, мелко нарезать, опустить в глубокую сковороду с растительным маслом, прикрыть крышкой и тушить до готовности. Лук порубить, обжарить до золотистого цвета, смешать с капустой, все посолить, поперчить, охладить, после чего добавить рубленые яйца.

...из соленых грибов

1 кг-соленых грибов, 150...200 г растительного масла, 3...4 головки репчатого лука, перец черный молотый. Грибы (любые) промыть под струей холодной воды, перебрать, мелко порубить, обжарить в растительном масле, смешать с пассерованным луком, поперчить.

...из соленых огурцов

800 г соленых огурцов, 3 головки репчатого лука, 1...2 сваренных вкрутую яйца, 100 г растительного масла. Огурцы

очистить от кожицы и семян, мелко порубить или нарезать тонкими ломтиками, слегка потушить, откинуть на сито и дать стечь воде. Смешать с луком и рублеными яйцами.

...из картофеля

7...10 картофелин средней величины, 3 головки репчатого лука, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 сырых яйца, соль, перец черный молотый. Картофель очистить, промыть, отварить, потолочь до получения однородной массы, добавить яйца, масло, пассерованнˆй лук, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

...из щавеля

2 кг-щавеля, 1 стакан сахара, 1...2 столовые ложки картофельного крахмала. Щавель перебрать, отрезать стебельки. Листья замочить в воде (30 мин), затем тщательно их промыть в проточной воде, отжать, нашинко-" вать, смешать с крахмалом и сахаром.

...из картофеля с грибами

800 г картофеля, 90 г репчатого лука, 200 г отварных грибов, 30 /* растительного масла, 1 сырое яйцо, соль, перец. Картофель очистить, промыть, отварить, протереть или пропустить через мясорубку для получения однородной массы, смешать с сырым яйцом, маслом, пассерованным луком и грибами, посолить, поперчить, тщательно перемешать.

...из молока и яиц

3/4 стакана молока, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка муки, соль, зелень. Пшеничную муку обжарить в сливочном масле до светло-желтого цвета, развести молоком, немного проварить и после охлаждения перемешать с мелко нарубленными крутыми яйцами, добавив соль и зелень.

...из моркови со сметаной

200 г моркови, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 чайная ложка муки, по 3 столовые ложки сливочного масла и сметаны, 1/2 чайной ложки сахара, соль. Очищенную морковь мелко порубить ножом или пропустить через мясорубку, обжарить в жиру до размягчения. Слить жир и обжарить в нем муку. Немного охладив поджарку, развести ее сметаной. Все смешать.

...из сухарей

12 столовых ложек толченых сухарей, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 стакан молока, 50 гсахарной пудры, 50 г изюма, 80 г орехов. В сухари добавить яйца, молоко, сахарную пудру, промытый изюм, молотые орехи, все продукты хорошо перемешать.

Фарши

...рыбный

750/* рыбного филе, 120г риса, 1 головка репчатого лука, 1...2 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки сливочного масла или маргарина, соль, перец черный молотый, зелень петрушки. Филе нарезать мелкими кусочками, положить в сотейник, залить небольшим количеством воды и тушить на слабом огне до готовности. Рыбу охладить, мелко порубить, добавить к ней пассерованный лук, рассыпчатый отваренный рис, рубленые яйца, специи, а также бульон, в котором варилась рыба, и все тщательно перемешать.

...из ливера

350 г ливера, 1 луковица, 1 столовая ложка жира, 1/2 чайной ложки муки. Ливер (сердце, легкое и горло) разрезать на куски 30...40 г, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности, затем мелко изрубить ножом или пропустить через мясорубку, слегка обжарить с луком и мукой; можно приготовить начинку, взяв 250 г ливера и 2 сваренных вкрутую мелко нарубленных яйца (или 2 столовые ложки отваренного рассыпчатого риса).

...из лука репчатого

200 глука репчатого, 3 сваренных вкрутую яйца, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки толченых сухарей, соль и зелень по вкусу. Лук мелко нарубить и обжарить в масле до золотистого цвета, снять с огня и перемешать с толчеными, слегка поджаренными белыми сухарями. Затем добавить мелко нарубленные крутые яйца, зелень, соль, влить немного бульона.

ПИРОГИ

Донской с ливером и луком

Тесто: 1 кг муки, 15 г дрожжей, 15 гсахарного песка, 1 л молока, 2 желтка, 2 яйца, 100 г растительного жира, соль. Начинка: 1 w-зеленого лука, 2 большие головки репчатого лука, 1 телячий ливер (печень, сердце, легкое), 3 яйца, 3/4 стакана растительного масла, перец, соль по вкусу. Приготовление начинки. Лук вымыть, порубить, посолить и пожарить в отколерованном растительном масле так, чтобы он дал сок, после чего сразу же снять с огня. Ливер варить до готовности, остудить в отваре, пропустить через мясорубка и пожарить в растительном масле с добавлением жареного репчатого лука, посолить и поперчить. Яйца отварить вкрутую, остудить в холодной воде, очистить, нарезать мелкими дольками. Для теста следует сначала сделать опару: всыпать в кастрюлю половину всей просеянной муки, влить 1 стакан теплой воды, дрожжи, тщательно размешанные с мукой, накрыть кастрюлю крышкой и поставить опару в теплое место на 45 мин. В поднявшуюся опару вбить желтки, добавить сахарный песок и соль, влить теплое молоко и хорошо размешать все ложкой. Когда желтки и молоко хорошо

соединятся с опарой, всыпать остальную муку, вымесить тесто в кастрюле. Затем выложить тесто на доску и руками размешать с растительным маслом, выбить тесто на столе, пока оно не станет отставать от доски и от рук. Поставить тесто в теплое место на 1,5 ч, чтобы оно хорошо поднялось. Приготовить лист (противень), смазав его растительным маслом. 2/3 теста раскатать в пласт, выложить на лист, поверх теста положить начинку: сначала лук, сверху - ливер и мелкие дольки сваренных вкрутую яиц, слегка посыпанных солью и перцем. Оставшееся тесто раскатать в тонкий пласт, накрыть им начинку и защипить края обоих пластов. Дать пирогу расстояться 30 мин в теплом месте, чтобы тесто поднялось, смазать его взбитым яйцом и сделать посредине верхнего пласта теста отверстие, чтобы во время выпечки через него выходил пар от начинки. Пирог поставить в хорошо нагретую духовку, когда он подрумянится, уменьшить нагрев. Печь пирог в течение 1 ч.

С начинкой из мозгов

Тесто: 1 кг муки, 1/2 л молока, 125 г растительного жира, 4 яйца, 3/4 стакана сахарного песку, 30...35 г дрожжей, 1 чайная ложка соли. Начинка: 750 г мозгов, 2 головки репчатого лука, 1 столовая ложка муки, 1/2 стакана сметаны, 1 столовая ложка (с верхом) растительного сала, 1 столовая ложка мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, 1 /7 воды с 1 столовой ложкой уксуса, перец и соль по вкусу. Приготовление начинки. Мозги замочить в воде с уксусом на 30 мин, промыть, очистить от пленки и нарезать мелкими кубиками. Мелко нарезанный лук пожарить в разогретом растительном жире на сковороде до золотистого цвета. В эту же сковороду положить мозги, жарить их 5 мин, затем смешать со сметаной, добавить муку, зелень петрушки и укропа, посолить и поперчить по вкусу. Для теста поставить опару из 1 стакана молока, дрожжей и муки (опара по консистенции должна быть, как сметана), взбить все хорошо ложкой, чтобы не было комков. Поставить опару в теплое место. Яйца взбить, размешать с солью и оставить на 15 мин, после чего растереть их с сахарным песком и размешать с оставшимся подогретым молоком. Разогреть растительный жир. Когда опара поднимется, вылить ее в кастрюлю с яйцами и молоком, хорошо смешать и всыпать остальную муку. Довавить в тесто растопленный жир и хорошо вымесить, пока оно не перестанет приставать к кастрюле и к рукам. Посыпать тесто мукой, закрыть крышкой и поставить в теплое место подниматься. Когда оно увеличится в объеме вдвое, выложить на доску, посыпанную мукой, разделить на 2 равные части.

* * *

Одну часть теста раскатать, выложить на лист, смазанный растительным маслом и посыпанный мукой, на тесто равномерным слоем положить начинку и прикрыть другой раскатанной половиной теста. Края их защипать так, чтобы края верхнего слоя оказались под нижним слоем теста. Сверху сделать отверстие, чтобы через него во время выпечки выходил пар из начинки, и поставить пирог на 30 мин в теплое место. Когда тесто поднимется, смазать пирог желтком и посыпать толчеными сухарями. Поставить в нагретую духовку и, когда зарумянится, уменьшить нагрев. Печь пирог в течение 30 мин, затем переложить его на доску и прикрыть полотенцем.

Со шпиком

Тесто: несладкое дрожжевое [устое, приготовленное по основному рецепту. Начинка: 250 гшпика, 50 гмаргарина, 2 столовые ложки тмина, 1/4 лсметаны, 3 яйца, соль, 20 г крахмала. Подошедшее дрожжевое тесто раскатать и положить на смазанный маслом противень, загнув края теста вверх, дать тесту подойти. Тем временем обжарить нарезанный на мелкие кубики шпик в подогретом маргарине, равномерно уложить на поверхности пласта и посыпать тмином. Остальные продукты перемешать между собой и полить полученной смесью шпик. Выпекать на среднем огне приблизительно 45 мин.

Воронежский с опятами

Тесто: 6 стаканов муки, 400 г растительного жира (маргарин), 3 яйца, 130 г сметаны, 1 столовая ложка соли. Начинка: 5 кг свежих опят, 300 г растительного масла, 250 г сметаны, соль и перец по вкусу. Приготовление начинки. Промытые и очищенные опята крупно порезать, обсушить в дуршлаге, потом на полотенце, посолить, поперчить, выложить на раскаленную глубокую сковороду с кипящим растительным маслом, поставить в нагретый духовой шкаф, чтобы опята, прокипев в большом количестве растительного масла, хорошо поджарились, подсохли и хрустели, как сухарики. Когда горячие опята вберут его в себя, начинка получится очень сочной, с концентрированным ароматом грибов. Для теста порубить ножом растительный жир с мукой, чтобы получилась как бы смазанная жиром крупа. Сметану размешать с яйцами и солью и вылить в смесь муки с жиром. Замесить тесто, разделить его пополам, поставить на 30 мин в холодильник.

* * *

Тесто раскатать в два пласта. Один пласт положить на противень, смазанный растительным маслом, на тесто выложить ровным слоем начинку и закрыть вторым пластом, при этом края верхнего пласта завернуть под края нижнего. Смазать тесто

яйцом, верхний пласт (крышку пирога) по диагонали разрезать ножом на полоски шириной 2 см. Испечь пирог в хорошо нагретой духовке, выложить на доску и аккуратно через надрезы на крышке влить в начинку пирога слегка подсоленную сметану. Накрыть пирог целлофаном или пергаментом, затем полотенцем и дать постоять, чтобы сметана просочилась в начинку. Пирог подавать теплым.

С рыбой и овощами

Тесто: 1 стакан муки, 1 стакан манной крупы, 1 стакан воды, 3 моркови средней величины, 2 луковицы, 1/2 стакана муки (для раскатки теста), 3 столовые ложки маргарина. Начинка: 1 кг мойвы, салаки (или любой другой свежей мелкой рыбы), 1 не очень большой кочан белокочанной капусты, 5 средних луковиц, 5 яиц, соль по вкусу. Приготовление начинки. Рыбу чистят, промывают, подсушивают в дуршлаге, готовят фарш. От кочана отделяют несколько листьев, которые нарезают полосками. Оставшуюся капусту мелко рубят. Для теста сначала очищенные морковь и лук пропустить через мясорубку. В миску выложить смесь просеянной муки и манной крупы (часть оставить для раскатки теста), в центре сделать углубление, добавить туда приготовленную морковь, лук, воду, соль и тщательно вымесить тесто начиная от центра миски. Затем тесто выбивают на деревянной доске (если оно слишком плотное, добавляют холодной воды, а если жидкое - муки и манной крупы) до тех пор, пока тесто не перестанет липнуть к рукам и доске. Подготовленное тесто выкладывают в миску, накрывают марлей или полотенцем и дают постоять при комнатной температуре 20...30 мин. Тесто раскатывают в тонкий пласт. На тесто укладывают листья, на них рыбу, сверху рыбу посыпают рубленой капустой и луком, выливают сырое яйцо, затем тесто защипывают. Выпекают пирог с рыбой и овощами швом вверх на сухом противне в жарочном шкафу 20...25 мин при температуре 250...270 °С. Готовые пироги смазывают маргарином.

Саратовский с рыбой

Тесто: 1 1/2 кг муки, 2 стакана молока, 4 яйца, 100 г растительного жира, 1 стакан сахарного песка, 50 г дрожжей. Начинка: 3 кг рыбы, 500 кг репчатого лука, 150 г растительного масла для жарения лука, перец и соль по вкусу. Приготовление начинки. Очистить рыбу, удалив голову, кости, кожу и хвост. Филе вымыть, обсушить в полотенце, нарезать кусками, посолить, хорошо поперчить и оставить на доске. Лук нарезать кольцами, посолить и обжарить в растительном масле. Для теста поставить опару из 1 стакана молока, 2 чайных ложек сахарного песку, дрожжей и такого количества муки, чтобы получилось тесто, по

консистенции похожее на сметану. Яйца посолить и растереть с сахарным песком .в пену, влить оставшееся молоко, хорошо вымесить с поднявшейся опарой, всыпать остальную муку и замесить тесто с растительным жиром, которое нужно положить куском. Дать тесту подойти, осадив его 2...3 раза.

* * *

Тесто выложить на подпыленную мукой доску, разделать пополам и раскатать пласты. Один пласт разложить на смазанный растительным маслом противень, на тесто положить рубленое рыбное филе, причем куски рыбы положить так плотно, чтобы края одного куска находили на края другого. Рыбу засыпать жареным луком. Начинку накрыть вторым пластом теста, защипить края обоих пластов, в середине крышки пирога сделать отверстие для выхода пара из начинки во время выпечки. Дать тесту расстояться в теплом месте, смазать его яйцом, посыпать толчеными сухарями. Испечь пирог в духовке на среднем жару.

Из рассыпчатого теста с капустой

Тесто: 400 г муки, 200 г маргарина, 2 желтка, 1 рюмка водки, 1 чайная ложка соли. Начинка: 1 средний кочан капусты, 1 головка репчатого лука, 4 столовые ложки растительного жира, 4 яйца, укроп, соль по вкусу. Приготовление начинки. Капусту нашинковать, посолить, через 15 мин отжать сок, сложить капусту в эмалированную кастрюлю вместе с мелко нарезанным луком и растительным жиром, пожарить капусту, помешивая, до мягкости, следя за тем, чтобы она не зарумянилась. Выложить на блюдо и, когда остынет, добавить мелко рубленные сваренные вкрутую яйца, пересыпать мелко нарезанным укропом и, если надо, еще посолить. Замесить тесто из муки, маргарина, желтков, водки и соли. Если тесто получится слишком крутым, добавить рюмку воды или 1 яйцо. Хорошо выбитое тесто поместить на 15 мин в холодильник, выложить на стол, после чего раскатать в два круглых пласта, один из которых переложить на смазанный растительным маслом противень, ровным слоем положить на него начинку, накрыть сверху тонко раскатанным вторым пластом, защипать края пластов, придав пирогу круглую форму, и в серединке сделать отверстие для выхода пара из начинки во время выпечки, смазать верхний пласт теста взбитым яйцом. Испечь пирог в хорошо нагретой духовке.

Открытый с луком-пореем

Тесто: 250 г муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, 100 /"сливочного масла, соль. Начинка: 1/2 кг очищенного лука-порея, 50 г растительного или сливочного масла, 4 яичных желтка, 250 г сметаны, соль, черный молотый перец. Приготовление начинки. Нарезать лук-порей небольшими кусочками и потушить на масле

до мягкости. Смешать сметану с желтками, заправить солью, перцем, натертым на терке мускатным орехом и присоединить к луку-порею. Замесить тесто, раскатать его в пласт и уложить на противень (или в круглую форму). Края пласта загнуть, чтобы при выпечке не вытекла начинка. Проколоть тесто в нескольких местах вилкой, выложить на него равномерным слоем начинку и выпекать пирог в умеренно горячем духовом шкафу в течение 20 мин.

Закрытый с луком-пореем

Тесто: 250 г просеянной муки, 100 гсливочного масла, 1 чайная ложка соли, 3 столовые ложки воды. Начинка: 1/2 кг порея, 3 яичных желтка, 250 г сметаны, 100 г ветчины, 50 г сливочного масла, 100 г сыра, черный молотый перец, мускатный орех и соль по вкусу. Приготовление начинки. Очистить и нарезать лук-порей мелкими кусочками, потушить, помешивая, на масле в течение 20 мин, слегка охладить и перемешать с остальными продуктами для начинки. Для теста всыпать муку в подходящую посуду холмиком, сделать в нем углубление, куда положить соль, масло, влить воду, после чего замесить тесто. Вымешивать, подсыпая понемногу муки, оставшейся по краям посуды. Затем скатать тесто в шар и поставить на несколько минут в прохладное место. Разделить тесто на два равных куска, раскатать их в пласт. Уложить один пласт на смазанный маслом противень (или в форму), положить на него равномерным слоем приготовленный фарш и накрыть вторым пластом. Края защипнуть, смазать поверхность верхнего пласта желтком и выпекать в умеренно горячем духовом шкафу около 30 мин.

С тыквой

Тесто: 1 стакан муки, 1 столовая ложка сахарного песка, щепотка соли, желток, 125 г маргарина и немного воды. Начинка: 1 кг тыквы, 2 стакана сливок, 40 ягод чернослива, 120г маргарина, 100 г сахара. Приготовление начинки. Тыкву очищаем от кожуры, нарезаем кубиками и варим, добавив маргарин, пока тыква не размягчится, а потом пропускаем через мясорубку. Из размоченного чернослива вынимаем косточки и соединяем его с сахаром и тыквой.

* * *

Замешенное тесто ставят на ночь в холодильник. Утром из теста, раскатанного в пласт толщиной 0,3 см, выпекаем форму на противне в духовке, подложив пергаментную бумагу. Затем раскладываем начинку на форме и снова ставим пирог в сильно разогретую духовку на 10...12 мин, чтобы тыквенная масса подрумянилась.

Пирог с творогом (нежный)

Тесто: 1 кг муки, 200 г сахарного песка, 4 яйца, 10 г дрожжей, 2 стакана воды, 10 г соли. Начинка: 1 кг творога, 200 г сахарного песка, 4 яйца, 200 г сметаны. Приготовление начинки. В творог положите яйца, сметану, сахарный песок и все хорошо размешайте. Поставьте в духовку. Испеките до полуготовности. Дрожжевое тесто, приготовленное по основному рецепту, выложите на смазанный сливочным маслом противень и аккуратно разровняйте по всей поверхности так, чтобы толщина была не более 2 см. Дайте постоять ему около 20 мин и лишь после этого поставьте выпекать в духовку при температуре 220...240°С. Положите на горячую поверхность лепешки начинку и разровняйте последнюю. Возьмите кусочки теста, сделайте из него ровные полоски и положите на начинку в виде красивой решетки. Тесто смажьте желтком и поставьте пирог в духовку. Выпекайте при температуре 220°С, пока на поверхности не появится золотистая корочка.

Эстонский ржаной со свининой

Тесто: 940 г муки ржаной, 460 г воды, 100 г закваски хлебной или 50 г дрожжей, муки для подсыпки, 15 г соли. Начинка: 450 г свинины, 250 г толокна, 30 г молока, 30 г перца, соль. Готовят тесто из ржаной муки на закваске. Свинину нарезают мелкими кусочками, жарят, затем соединяют с толокном, солью, перцем и перемешивают. Тесто раскатывают в пласты толщиной 1...1,5 см. Кладут пласт на противень, на него ровным слоем подготовленную начинку, края пирога защипывают и делают 2...3 прокола. Смазав пирог молоком, выпекают в жарочном шкафу в течение 1 ч.

СЕКРЕТЫ ВКУСНЫХ ПИРОГОВ

* Главное условие вкусных пирогов - пышное, хорошо взошедшее тесто. * Муку для теста необходимо просеять: из нее удаляются посторонние примеси, и она обогащается кислородом воздуха. * При замесе дрожжевого теста все продукты должны быть теплыми или комнатной температуры, продукты из холодильника замедляют подъем теста. * Для дрожжевых изделий жидкость всегда должна быть подогретой до 30...35°С, так как дрожжевые грибки в жидкости, имеющей более низкую или высокую температуру, теряют свою активность. * Когда вы обминаете тесто, руки должны быть сухими. * Перед тем как поставить пирог в духовой шкаф, ему дают подойти в течение 15...20 мин. * В тесто (дрожжевое и пресно-сдобное) лучше всего добавлять нерастопленное сливочное масло, так как растопленное масло ухудшает структуру теста. * Пироги, приготовленные на молоке, более вкусны и ароматны, корочка после выпечки блестящая с красивым цветом. * Соду и ванилин в

тесто лучше недосыпать, чем пересыпать. * Дрожжи для теста должны быть свежими, с приятным спиртным запахом. Проверьте дрожжи заранее. Для этого приготовьте небольшую порцию опары и посыпьте слоем муки. Если через 30 мин не появятся трещины, то качество дрожжей плохое. * При избытке сахара в тесте пироги быстро "румянятся" и даже подгорают. Замедляется брожение дрожжевого теста, и пироги получаются менее пышными. * Жиры, размягченные до густоты сметаны, добавляют в конце замешивания теста или при его обминке, от этого брожение теста улучшается. * Чтобы готовые пироги были более нежными и рассыпчатыми, в тесто кладите только желтки. * Чтобы нижняя часть пирога была сухой, слегка посыпьте нижний пласт пирога крахмалом, а потом уже выкладывайте начинку. * Если в тесто переложить соды, то пирог получится более темного цвета с неприятным запахом. * В помещении, где разделывают тесто, не должно быть сквозняка: он способствует образованию очень плотной корочки на пироге. * Ни тесту, ни опаре не следует давать перестаиваться, так как это вызывает ухудшение качества теста. Достаточно 3 ч, но обязательно в тепле. * Пирогу из дрожжевого теста после приготовления дают подняться на листе (15...20 мин). * Пироги, смазанные яичным белком, приобретают во время выпечки блестящую румяную корочку. * Перед выпечкой тесту дайте полностью расстояться. При неполной расстойке оно плохо поднимается и пироги долго не пропекаются. * Тонкое тесто легко раскатать, обернув скалку чистой полотняной тряпкой. * Если тесто слишком влажное, положите на него лист пергамента и раскатывайте прямо через бумагу. * Для придания аромата или особого вкуса в песочное тесто добавляют ванильный сахар, лимонную цедру или растертые орехи. * В песочном тесте часть муки можно заменить крахмалом, * Пироги из песочного теста следует вынимать из форм охлажденными. * В течение первых 20 минЬыпечки дверцу духовки открывать нельзя. * Прежде чем добавлять в тесто изюм, его нужно обвалять в муке. * Желток следует растирать с сахарным песком до образования пены. * Соль всегда добавляют к муке лишь тогда, когда опара уже отбродила. * Пироги, которые посыпают сахарной пудрой, смазывают также маслом - оно придает им приятный аромат. * Пироги из дрожжевого теста можно смазывать молоком, а при желании посыпать сверху солью, маком, тмином. * Пироги на противне выпекать на среднем огне, чтобы начинка не пересохла. * Тесто, когда оно очень круто замешено, всегда липнет к рукам, но оно хорошо раскатывается бутылкой, наполненной холодной водой. * Тесто для пирога, выпекаемого на противне, раскатывают как можно тоньше, чтобы хорошо чувствовался вкус начинки. *

Пироги со сладкой начинкой покрывать сахарной глазурью следует, пока они еще теплые. * Закрытые пироги смазывают перед выпечкой взбитым яйцом, молоком, сахарной водой. Благодаря этому на готовом пироге появляется аппетитный глянец. Наилучший блеск получается при смазке желтками. * Пирог, который рассчитан на длительное хранение, держат в закрытой посуде. * Высокие пироги выпекают на слабом огне, чтобы они равномерно пропекались. * Если тесто уже подошло, а у вас нет времени поставить его в духовку, прикройте тесто хорошо смоченной бумагой, предварительно стряхнув с нее воду. * Пироги долго не черствеют, если их держать в глиняной посуде, накрытой салфеткой. * Чем больше в тесте жира и меньше жидкости, тем более рассыпчатыми получаются изделия. * При выпечке в духовом шкафу пирог не пригорит, если под форму насыпать соли. * Дрожжевое тесто не липнет к рукам, если руки смазать растительным маслом. * Горячий пирог лучше не резать. Но если это необходимо, нужно нож нагреть в горячей воде, быстро вытереть и резать. * Если начинка для пирога жидковата, добавьте 2...3 столовые ложки толченых сухарей или крахмала. * Испеченным пирогам дают остыть в том же помещении, где их пекли. * Пирог легче вынуть из формы, если подержать ее на мокром полотенце. * Чтобы проверить готовность пирога, слегка надавите на пирог пальцем, если ямка тут же исчезнет - изделие готово. * Соленые начинки из мяса, рыбы, грибов не подходят к сладкому тесту, для сладких начинок нельзя готовить соленое тесто. * Чтобы пирог дольше сохранял свежесть, в тесто добавляют растительное масло. * Молоко и кисломолочные продукты улучшают вязкость и пластичные свойства теста, усиливают процесс его разрыхления. * Если пирог не снимается с противня, отделяют его от противня ниткой. * Готовый пирог следует выложить на блюдо и покрыть листом пергамента или полотенцем.